

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

Einleitung

**urn:nbn:de:bsz:31-57335**

## Einleitung.

„Der Kochlöffel ist das Szepter  
der Frau.“

Unsere modernen Töchter werden in alle Künste eingeführt: sie lernen malen, brennen, Klavier und Gesang, sind auf dem Gebiet des Kunstgewerbes tätig, sie lernen tanzen, Lawn Tennis, radsfahren; nur zur Erlernung einer Kunst finden sie wenig Zeit oder es fehlt ihnen oft Lust und Geschmack dazu: diese Kunst ist die Kochkunst.

Ja, das Kochen ist auch eine „Kunst“ und zwar eine sehr wichtige Kunst, eine Kunst, die uns Hausfrauen als die allerhöchste erscheinen soll. Denn davon, ob sie gut oder schlecht geübt wird, hängt vielfach das häusliche Glück, das Wohlergehen der Familie und der häusliche Friede ab.

Es ist freilich eine beschwerliche, eine eintönige Kunst; sie ist auch nicht ästhetisch: allerlei Unschönes muß geschaut und ertragen sein, und vor allen Dingen bleiben die Hände nicht ganz salonfähig dabei. Und trotzdem sollte jeder Hausfrau eifrigstes Bestreben sein, in dieser Kunst Meisterin zu werden. Es ist eine Ehrensache, ja geradezu eine sittliche Pflicht, daß auch die Frau zum Wohl der Familie durch ihre Tätigkeit das Ihre beiträgt, wenn der Mann in angestrenzter und vielfach auch mechanischer, verdrießlicher, geist-

ermüdender Arbeit die Mittel erwirbt, womit die Frau die Häuslichkeit der Familie angenehm gestalten kann.

Zu dieser Erkenntnis junge Töchter unserer Tage zu erziehen, scheint fast unmöglich. Und doch muß es sein und kann es sein, wenn die Mütter nur den guten und festen Willen dazu haben. Sie müssen nur ihren Töchtern von früh an Interesse und Liebe zu der hauptsächlichsten weiblichen Kunst einflößen und mit gutem Beispiel ihnen vorleuchten. Das erste Erfordernis zur Kochkunst ist, wie das jeder anderen Kunst, Lust und Liebe: *con amore* muß man kochen; denn nur solche Kost ist gut, und man schmeckt es der fertigen Speise durchaus ab, ob sie mit Liebe gekocht ist. Lust und Liebe ist also die erste und beste Würze einer Speise.

Um gut und nicht verschwenderisch zu kochen, bedarf es großer Überlegung. Kopflos darf in der Küche nicht gewirtschaftet werden, es muß Plan in der Arbeit sein. Neben großer Reinlichkeit muß Sparsamkeit walten, aber nicht in dem Sinne, daß nur gespart werde ohne Berechnung, daß willkürlich die Zutaten an den Speisen in Güte und Menge vermindert werden, sondern so, daß alles, was in der Küche verwendet wird, weise und umsichtig seiner Bestimmung zugeführt, kurz, daß richtig eingeteilt werde. Ohne gutes und ausreichendes Material kann man nicht gut kochen.

Freilich, das lernt man weder aus den Kochbüchern noch in einigen Wochen.

Das lernt man nur durch Übung und durch Hingebung. Die junge Hausfrau muß sich während dieser Lehrjahre mit aller Kraft der Küche widmen, wenn sie tüchtig werden will, und ja nicht von vornherein ein Mädchen suchen, das „kochen“ kann. Sie muß erst selbst fest sein, ehe sie

sich über andere stellen, ihnen befehlen oder von ihnen abhängig werden will.

Aber auch die jungen *Che männer* dürfen ihre Pflicht in der Ausbildung der jungen Frau nicht versäumen, und diese Pflicht besteht darin, daß sie im Anfang, wenn noch nicht alles so regelrecht wie daheim bei der Mutter oder im Gasthaus auf den Tisch kommt, Geduld und Selbstverleugnung üben. Sie dürfen nicht vor der Zeit poltern oder verzweifeln, sie müssen aufmuntern, beraten, Vorschläge machen, Teilnahme zeigen; denn sie waren auch einmal Lehrlinge und sind auch nicht als Gelehrte vom Himmel gefallen. Wenn sie ihren Hausstand gründen, haben sie die Lehrjahre hinter sich; wenn aber das Mädchen Hausfrau wird, beginnt erst seine selbständige Tätigkeit und damit seine zweite Lehrzeit.

*Meisterin* in der Kochkunst wird eine Frau erst mit der Erfahrung, mit den Jahren, ja ihr ganzes Leben lernt sie nicht aus. Manche, die dazu wenig Neigung und Geschick haben, bringen's überhaupt nicht weit.

In allen Fällen aber ist die Schrift einer erfahrenen Köchin eine freundliche Lehrmeisterin und später eine schätzenswerte Beraterin, für die Anfängerin unbedingt nötig, für die Geübtere eine willkommene Freundin.

Ein Kochbuch ist kein Evangelium, sondern eine Sammlung von guten Ratschlägen, die aus der Erfahrung hervorgegangen sind. Es ist kein Gesetzbuch, zu dem nichts hinzu- und von dem nichts weggetan werden dürfte. Im Gegenteil: es soll gerade zu weiteren Proben und Versuchen anleiten und anregen. Eine rechte kochfreundige Hausfrau wird sich zu ihrem gedruckten Kochbuch ein eigenes geschriebenes anlegen, in das sie ihre eigenen Erfahrungen und neue Rezepte

niederschreibt;\*) denn der Kocharten ist keine Zahl und kein Ende.

In einem Kochbuch mit Tausenden von Rezepten kann sich niemand wohl zurechtfinden, da heißt's: Viel Wahl, viel Qual; und wer's allen recht machen will, macht's keinem recht. Aber ein kleines Kochbuch wie dieses, ist das praktischste: darin wird man leicht heimisch und weiß zu finden, was einem paßt.

Das ist ein Kochbuch, „nach dem man kochen kann.“

---

\*) Ein solches hübsch eingerichtetes Kochrezeptbuch ist unter dem Titel „Mein Kochbuch“ in zwei Ausgaben bei Moritz Schauenburg in Lahr erschienen. Große Ausgabe elegant geb. Preis 4 Mk., kleine Ausgabe elegant geb. Preis 2 Mk.